QUỲNH CHI

CÁC MÓN ĂN CHƠI:

Xôi chè Việt Nam

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

Các món ăn chơi:

XÔI CHÈ VIỆT NAM

QUỲNH CHI

Các món ăn chơi:
XÔI CHÈ VIỆT NAM

(Tái bản)

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ
HÀ NỘI - 2003

XÔI GẤC

Vật liệu:

- 500g nếp ngỗng
- 1 trái gấc chín
- 200g chả lụa
- 3 muỗng canh dầu
- 100g đường cát
- 1 muỗng canh rượu trắng
- 3 cọng lá dứa
- 1/2 muỗng cà phê muối
- Khuôn có khắc chữ song hỷ

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả lại nước, xóc ráo, trộn 1/2 muỗng cà phê muối.

- Cắt đôi quả gấc múc ruột đánh nhuyễn với rượu + đường rồi trộn đều với nếp, cho vào chõ hấp 30 phút. Trộn 2 muỗng

canh dầu vào xôi, hấp thêm 5 phút nhấc xuống.

- Khuôn rửa sạch, lau khô, thoa dầu trong lòng khuôn.

- Trải xôi ra mâm hong nguội, xong múc vào khuôn ấn chặt, lấy ra xếp vào đĩa.

- Chả lụa cắt miếng vừa ăn xếp chung quanh xôi.

XÔI HẠT SEN

Vật liệu:

- 500g nếp mỡ
- 300g hạt sen tươi
- 100g đường
- 1 muỗng cà phê muối

Cách làm:

- Nếp vo sạch ngâm một đêm, xả lại nước, xóc ráo, trộn vào một muỗng cà phê muối.

- Hạt sen bóc vỏ xanh + vỏ lụa + thông tim, rửa sạch để ráo. Cho hạt sen vào xoong luộc trên lửa nhỏ 30 phút, tiếp tục cho nếp vào (nếp phải vừa ngập trong nước) nấu cạn, bớt lửa thật nhỏ, riu 10 phút nhấc xuống.

- Xới xôi ra đĩa, dùng nóng với đường.

XÔI KHÚC

Vật liệu:

- 1kg nếp sáp
- 500g đậu xanh
- 100g đầu hành tươi + dầu ăn + muối + tiêu

Cách làm:

- Nếp vo sạch để một đêm, xả lại nước lạnh, xóc ráo, trộn vào một ít muối.

- Đậu xanh ngâm nước lạnh một đêm đãi sạch vỏ hấp chín xay nhuyễn. Xào hành băm với dầu cho thơm, đổ đậu xanh vào, nêm muối tiêu trộn đều bắc xuống, nắm đậu thành viên tròn bằng quả trứng gà.

- Đun nước sôi, rải một lớp nếp trong chõ rồi sắp những viên đậu vào và rải lên trên đậu một lớp nếp, làm tiếp cho đến khi hết đậu và nếp.

- Đặt chõ lên xoong nước sôi, nấu cho đến lúc xôi chín.

XÔI DỪA

Vật liệu:

- 600g nếp tóc
- 400g dừa nạo
- 200g đường
- 1 muỗng cà phê muối

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả lại nước, xóc ráo, trộn vào một muỗng cà phê muối.

- Cho một chén nước nóng vào dừa nạo, để 5 phút, vắt lấy nước cốt cho đường vào khuấy đều.

- Cho nếp vào nồi hấp chín. Rưới nước cốt dừa vào xôi, xới đều, hấp thêm 5 phút nhấc xuống.

- Mè rang vàng, không giã.

- Xới xôi ra đĩa, rắc mè rang lên, dùng nóng.

XÔI ĐẬU PHỘNG

Vật liệu:

- 500g nếp ngỗng
- 300g đậu phộng
- 100g mè trắng
- 2 muỗng cà phê muối
- 100g đường cát
- 200g dừa nạo sợi

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo, trộn một muỗng cà phê muối.

- Đậu phộng rửa sạch, luộc vừa chín, bóc vỏ.

- Trộn đều nếp + đậu phộng đem hấp chín.

- Mè rang vàng, giã dập trộn với muối + đường.

- Xới xôi ra đĩa rắc muối mè và trải dừa nạo sợi lên trên khi dùng.

XÔI BẮP

Vật liệu:

- 500g nếp hương
- 300g bắp khô
- 300g đậu xanh cà
- 50g hành phi
- 200g đường cát
- 1 muỗng canh vôi ăn trầu
- 1 muỗng cà phê muối

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo, trộn một muỗng cà phê muối.

- Pha vôi trong nước, lóng lấy nước trong.

- Bắp khô ngâm nước vôi trong một ngày, xả sạch, xóc ráo cho vào xoong luộc cho nở mềm. Đãi sạch mày bắp.

- Trộn đều bắp + nếp cho vào nồi hấp chín.

- Đậu xanh ngâm, đãi vỏ, hấp chín xay nhuyễn.

- Xới xôi ra đĩa trải đậu xanh, rắc đường + hành phi vào khi dùng.

XÔI BẮP NON

Vật liệu:

- 300g nếp mỡ
- 100g bắp non bào
- 1 muỗng canh dầu
- 1 muỗng canh hành lá cắt nhỏ
- 1 muỗng cà phê muối

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả lại nước, xóc ráo.

- Trộn đều nếp + muối + bắp non bào.

- Nấu sôi nước trong chõ cho nếp trộn bắp vào hấp 30 phút.

- Nấu sôi dầu cho hành lá vào trộn đều, rưới mỡ hành vào xôi trộn đều trước khi nhấc xuống.

- Xới xôi ra đĩa dùng nóng.

XÔI ĐẬU XANH

Vật liệu:

- 400g nếp tóc
- 200g đậu xanh cà
- 100g mè trắng
- 2 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng cà phê đường

Cách làm:

- Nếp vo sạch, để ráo.

- Đậu xanh nhặt bỏ hột hư, vo sạch, để ráo.

- Trộn đều nếp + đậu xanh + muối, cho vào xoong đổ nước ngập 1cm, nấu sôi cho đến khi cạn, để lửa nhỏ, 15 phút sau nếp + đậu xanh chín đều, xới xôi ra đĩa.

- Mè rang vàng trộn chung với muối + đường, rắc lên xôi khi dùng.

XÔI GÀ

Vật liệu:

- 1kg nếp hương
- 1 con gà mái tơ
- 50g mỡ nước
- 2 bộ lòng gà
- Hành củ + muối

Cách làm:

- Gà làm sạch mổ bụng lấy lòng ra, rửa sạch để ráo.

- Lòng làm sạch, rửa để ráo cắt thành miếng nhỏ.

- Nếp vo sạch, để một đêm cho vào chút muối trộn đều.

- Đổ nếp vào chõ, xếp gà lên, đun nước sôi đặt chõ lên hấp cách thủy cho đến lúc xôi chín.

- Xào lòng gà với hành băm và mỡ cho săn. Lấy gà trong chõ ra, đổ lòng vào trộn đều với nếp, xếp gà lại như cũ đun cho đến lúc gà chín.

- Xới xôi ra đĩa, thịt gà chặt miếng vuông sắp lên xôi dùng với nước tương ngon và muối tiêu.

XÔI VÒ

(Cách 1)

Vật liệu:

- 1kg nếp ngỗng
- 100g dầu ăn
- 500g đậu xanh Long Xuyên + muối

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm nước lạnh khoảng 3 giờ, đổ nếp ra rá dội lại nước lạnh để thật ráo, trộn một chút muối.

- Đậu xanh ngâm một đêm đãi sạch vỏ, hấp chín, xay nhuyễn sau đó nắm thành những nắm tròn thật chặt, lấy dao bào mỏng cho đậu tơi ra.

- Đun nước thật sôi, trộn đều nếp và đậu đổ vào chõ đặt lên nấu. Xôi chín xới ra khay rưới dầu trộn đều, quạt cho xôi nguội và vò cho hạt xôi tơi ra.

XÔI VÒ

(Cách 2)

Vật liệu:

- 500g nếp ngon
- 200g đậu xanh cà
- 1 muỗng canh đường cát
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng canh dầu ăn

Cách làm:

- Nếp vút sạch, ngâm một đêm, đổ ra rổ, để chỗ thoáng hong gió thật ráo, trộn vào nếp một muỗng cà phê muối.

- Nấu sôi nước trong nồi hấp cho nếp vào hấp chín, nhấc xuống trải mỏng xôi ra mâm lớn để thật nguội.

- Đậu xanh vút sạch, ngâm một đêm đãi sạch vỏ, để ráo, đem hấp chín xay

nhuyễn, vắt thật chặt thành từng nắm. Dùng dao cắt nắm đậu thành từng lát mỏng.

- Trộn đều đậu + xôi + đường + dầu ăn, khi nào thấy xôi rời từng hạt và đậu xanh bao quanh từng hạt xôi là được. Dọn xôi ăn với chè đường.

XÔI ĐẬU ĐEN

Vật liệu:

- 400g nếp ngỗng
- 200g đậu đen xanh lòng
- 300g dừa nạo
- 100g đường cát
- 2 muỗng cà phê muối
- 100g đậu phộng

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo.

- Đậu đen nhặt bỏ hạt hư, vo sạch, ngâm một đêm, xả lại nước, xóc ráo.

- Cho 1/2 chén nước nóng vào dừa nạo, để 5 phút vắt lấy nước cốt.

- Đậu phộng rang vàng, bỏ vỏ, giã nhỏ, trộn vào một muỗng cà phê muối + đường.

- Trộn đều nếp + đậu đen + một muỗng cà phê muối, cho vào nồi hấp. Khi xôi vừa chín sẽ rưới nước cốt dừa vào, xới đều hấp thêm 5 phút nữa mới nhấc xuống.

- Bày xôi ra đĩa, rắc muối đậu vào khi dùng.

XÔI KHOAI TỪ

Vật liệu:

- 300g nếp ngỗng
- 300g khoai từ
- 1 muỗng canh hành lá cắt nhỏ
- 2 muỗng canh mỡ nước
- 1 muỗng cà phê muối

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo, trộn một muỗng cà phê muối.

- Khoai từ rửa sạch đất, gọt vỏ cắt lát dày 0,5cm, trộn chung với nếp.

- Nấu sôi mỡ cho hành lá vào đảo qua cho thơm.

- Cho nếp + khoai vào nồi hấp chín, rưới mỡ hành vào trộn đều, hấp thêm 5 phút nhắc xuống.

- Xới xôi ra đĩa, dùng nóng.

XÔI ĐẬU TRẮNG

Vật liệu:

- 500g nếp hương
- 300g đậu trắng
- 1 chén nước cốt dừa
- 1 muỗng cà phê muối
- 100g mè trắng

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo, trộn 1 muỗng cà phê muối.

- Đậu trắng ngâm luộc, bóc bỏ mày.

- Cho đậu + nếp vào nồi hấp (trải đậu xuống dưới để nếp bên trên) đem hấp chín

xong rưới nước cốt dừa vào trộn đều, hấp thêm 5 phút, nhắc xuống.

- Mè rang vàng, giã dập trộn đều với đường.

- Xới xôi ra đĩa rắc mè đường vào khi dùng.

XÔI NẾP THAN

Vật liệu:

- 800g nếp than
- 300g đậu xanh cà
- 500g dừa nạo
- 1/2 muỗng cà phê muối
- 300g đường cát
- 2 muỗng cà phê bột năng
- 100g mè trắng

Cách làm:

- Nếp than vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo, cho vào nồi hấp chín.

- Đậu xanh ngâm, đãi sạch vỏ, trộn một chút muối, hấp chín xay nhuyễn.

- Cho hai chén nước nóng vào dừa nạo để 5 phút, vắt lấy nước cốt.

- Khuấy tan bột năng trong 1/2 chén nước.

- Nấu sôi hỗn hợp nước cốt dừa + đường + muối 5 phút, cho bột năng vào khuấy đều nhắc xuống.

- Mè rang vàng, không giã.

- Xới xôi ra đĩa trải đậu xanh trên mặt, rưới nước dừa + rắc mè rang vào khi dùng.

XÔI LÁ DỪA

Vật liệu:

- 500g nếp mỡ
- 1 bó lá dứa
- 200g dừa nạo sợi
- 150g đậu xanh cà
- 100g đậu phộng
- 100g đường cát
- 1 muỗng canh muối

Cách làm:

- Lá dứa rửa sạch, giã nát pha vào một chút nước, cho vào vải thưa vắt lấy nước cốt.

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo trộn đều với 1 muỗng cà phê muối, rưới nước lá dứa vào xóc đều để ngấm 15 phút, cho vào nồi hấp chín.

- Đậu xanh ngâm, đãi vỏ, nấu chín, xay nhuyễn.

- Đậu phộng rang vàng, bóc vỏ giã nhỏ trộn chung với muối.

- Bày xôi ra đĩa trải đậu xanh + dừa nạo sợi + muối đậu + đường lên xôi khi dùng.

XÔI SẦU RIÊNG

Vật liệu:

- 800g nếp tóc
- 200g cơm sầu riêng
- 200g đường cát
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 chén nước cốt dừa

Cách làm:

- Tán nhuyễn cơm sầu riêng với đường.

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo. Trộn vào một muỗng cà phê muối.

- Cho nếp vào nồi hấp 30 phút. Sau đó cho nước cốt dừa vào trộn đều, xôi chín cho cơm sầu riêng vào xới đều, hấp thêm 10 phút nhắc xuống.

- Bày xôi ra đĩa, dùng nóng.

XÔI XIÊM

Vật liệu:

- 800g nếp hương
- 6 múi sầu riêng
- 3 muỗng canh sữa đặc
- 150g đường cát
- 2 lòng đỏ trứng gà
- 1 muỗng canh bột mì
- 1 chén nước cốt dừa
- 2 ống vani
- 1 muỗng cà phê muối
- 100g mè trắng

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo. Trộn vào một muỗng cà phê muối.

- Sầu riêng tách bỏ hột, tán nhuyễn.

- Cho nếp vào nồi hấp chín, cho cơm sầu riêng vào trộn đều, hấp 5 phút nhấc xuống.

- Mè rang vàng, không giã.

- Nhân trải trên xôi: Đánh đều lòng đỏ trứng + đường + bột mì, cho sữa đặc + nước cốt dừa vào khuấy đều. Bắc lên bếp khuấy đều trên lửa nhỏ, thấy hơi sánh cho vani vào nhấc xuống.

- Dọn xôi ra đĩa, trải nhân lên trên và rắc mè vào khi dùng.

XÔI NÉN

Vật liệu:

- 500g nếp hương
- 100g mè trắng
- 1 muỗng canh muối rang
- 1 muỗng cà phê đường
- Dầu + lá chuối

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo. Trộn vào một muỗng cà phê muối.

- Nấu sôi nước trong nồi cho nếp vào hấp 30 phút.

- Lá chuối rửa sạch, phơi nắng cho hơi héo, lau sạch. Trải lá trong mâm, thoa ít dầu trên lá, cho xôi vào giữa gói chặt.

- Trộn đều mè + đường + muối.

- Khi nào dùng cắt một lát xôi chấm với muối mè.

XÔI CHIÊN

Vật liệu:

- 300g nếp mỡ
- 150g đậu xanh cà
- 1 muỗng cà phê muối
- 3 chén dầu

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo. Trộn vào một muỗng cà phê muối.

- Đậu xanh ngâm đãi sạch vỏ.

- Trộn đều nếp + đậu xanh đem hấp chín, trải xôi ra mâm hong nguội.

- Thoa dầu vào tay nhồi xôi thật dẻo, khi nào không còn thấy hạt nếp và hạt đậu là được. Nắn xôi thành một khối hình trụ dài.

- Nấu sôi dầu, cắt một lát xôi cho vào chiên vàng (lát xôi phải ngập trong dầu mới ngon). Vớt xôi ra đĩa có lót giấy thấm dầu.

- Dọn xôi chiên dùng nóng với gà quay.

XÔI LẠP XƯỞNG

Vật liệu:

- 500g nếp mỡ
- 2 cặp lạp xưởng
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 chén nhỏ nước tương ngon
- 1 trái ớt chín

Cách làm:

- Lạp xưởng rửa nước ấm, cắt miếng xéo.

- Nếp vo sạch, xóc ráo, trộn lạp xưởng vào với nếp, cho vào xoong đổ ngập nước 1cm, nấu sôi bớt lửa, để trên lửa nhỏ 15 phút nhấc xuống. Dùng đũa xới tơi, múc ra đĩa.

- Xôi lạp xưởng dùng nóng với nước tương ngon và ớt cắt khoanh.

XÔI GÀ CHIÊN XÉ SỢI

Vật liệu:

- 500g nếp tóc
- 10 quả trứng cút
- 600g gà
- 1 trái dừa xiêm
- 2 muỗng canh dầu
- 30g hành phi
- 1 muỗng canh tỏi, hành tím băm nhuyễn
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng cà phê đường
- 1/2 muỗng cà phê tiêu sọ
- Nước tương ngon

Cách làm:

- Gà làm sạch ướp 1/2 muỗng cà phê muối + 1 chút nước tương + hành, tỏi băm + tiêu + đường, để ngấm gia vị 1 giờ.

- Trứng cút luộc chín, bóc vỏ, chiên vàng trong dầu, vớt ra đĩa có lót giấy thấm dầu.

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo, trộn 1/2 muỗng cà phê muối, cho vào nồi hấp chín, xới tơi.

- Nấu sôi dầu cho gà vào chiên vàng trên lửa vừa, chặt dừa cho nước vào rim gà trên lửa nhỏ đến khi cạn hết nước, nhấc xuống, để gà nguội đem xé sợi nhỏ.

- Bày xôi ra đĩa, trải thịt gà và trứng cút lên, rắc hành phi và rưới nước tương vào khi dùng.

XÔI TRẮNG, GIÒ HEO NON

Vật liệu:

- 500g nếp mỡ
- 1 cái chân giò heo
- 2 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng cà phê đường vàng
- 1 muỗng cà phê bột nghệ
- 1 muỗng canh nước cốt nghệ tươi
- 1 muỗng cà phê nước mắm
- 1/2 muỗng canh hành tím băm nhỏ
- 1 muỗng canh rượu trắng
- 1 muỗng cà phê tiêu sọ
- 1 muỗng canh mè rang vàng

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, trút ra rổ hong ráo, trộn vào một

muỗng cà phê muối, đem hấp chín, xới cho tơi.

- Giò heo cạo rửa sạch, nướng vàng, lạng bỏ xương, cắt miếng vừa. Ướp giò heo với nước mắm + muối + tiêu + đường + bột nghệ + nước cốt bột nghệ + hành tím + rượu trắng, để ngấm 30 phút.

- Bắc thịt lên bếp xào 15 phút trên lửa vừa, cho nước sôi vào ngập thịt, để sôi bớt lửa, hầm trên lửa nhỏ cho đến khi cạn nước, rắc mè rang vào trộn đều nhấc xuống.

- Dọn xôi trắng dùng với giò heo hon.

XÔI GÀ RÔ TI

Vật liệu:

- 500g nếp tóc
- 1 miếng gà 400g
- 1 muỗng cà phê hành tỏi băm nhuyễn
- 2 muỗng cà phê muối
- 1/2 muỗng cà phê đường
- 1/2 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng cà phê nước tương ngon
- 2 muỗng canh dầu

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo. Trộn vào một muỗng cà phê muối, cho vào chõ hấp 30 phút.

- Gà rửa sạch để ráo, ướp muối +

đường + tiêu + hành tỏi + nước tương, để ngấm 60 phút.

- Nấu sôi dầu cho gà vào chiên vàng trên lửa vừa.

- Xới xôi ra đĩa, gà chặt miếng vừa xếp lên trên; dùng nóng, có thể dọn ăn cùng với nước tương và ớt cắt khoanh.

XÔI CHÀ BÔNG THỊT HEO

Vật liệu:

- 500g nếp tóc
- 300g thịt heo nạc
- 2 muỗng canh nước mắm ngon
- 1 muỗng canh đường
- 1 muỗng cà phê tiêu sọ
- 1 muỗng cà phê muối

Cách làm:

- Thịt rửa sạch, cắt lát dày ướp nước mắm + tiêu + đường, để ngấm gia vị 30 phút. Bắc thịt lên bếp rim trên lửa nhỏ đến khi cạn nước, lấy thịt ra xé sợi xong cho vào cối giã dập, đánh tơi, cho vào chảo xào khô.

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước để ráo. Trộn muối. Cho nếp vào chõ hấp 30 phút, xôi chín nhấc chõ xuống xới xôi ra đĩa, rắc chà bông lên dùng nóng.

XÔI MẶN

Vật liệu:

- 500g nếp mỡ
- 1 cặp lạp xưởng
- 50g tôm khô
- 200g chả lụa
- 10 quả trứng cút
- 1/2 muỗng cà phê muối
- 1/3 muỗng cà phê đường
- 1/3 muỗng cà phê hành tím băm nhỏ
- 1 muỗng canh hành lá cắt nhỏ
- 1/4 muỗng cà phê tiêu sọ
- 2 muỗng canh mỡ nước
- Nước tương ngon

Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả lại nước, trộn vào 1/2 muỗng cà phê muối, cho vào nồi hấp chín.

- Nấu sôi mỡ cho hành lá vào, đảo qua cho thơm.

- Lạp xưởng rửa nước ấm, chiên chín để nguội, cắt lát mỏng.

- Chả lụa cắt sợi nhỏ.

- Trứng cút luộc chín, bóc vỏ.

- Tôm khô rửa nước ấm, ngâm mềm, đổ ra rổ xóc ráo. Nấu sôi một muỗng canh dầu cho hành tím vào xào thơm, cho tôm khô + đường + tiêu vào trộn đều trên lửa lớn 5 phút nhấc xuống.

- Xới xôi ra đĩa trải lạp xưởng + chả lụa + tôm khô + trứng cút + mỡ hành + rưới nước tương vào dùng nóng.

CHÈ HẠT SEN

Vật liệu:

- 2 xâu hạt sen (200 hạt)
- 1 kg đường phèn
- 2 lít nước

Lưu ý: Phải đợi đến mùa khoảng tháng tư dùng hạt sen Hà Nội hay hạt sen Hội An nấu mới ngon.

Cách làm:

- Hạt sen ngâm vào nước lạnh khoảng 1 giờ, rửa sạch, cho vào túi vải thưa, cột miệng túi lại (nhớ chừa khoảng trống trong túi cho hạt sen nở).

- Cho 2 lít nước và túi hạt sen vào nồi đun sôi, mở nắp để lửa thật nhỏ vừa sôi.

- Khi hạt sen chín vớt túi ra, cho đường phèn vào đun sôi, hớt bọt, nhắc xuống lọc sạch nước đường.

- Mở túi lấy hạt sen cho vào nồi cùng với nước đường. Đun sôi (cho lửa thật nhỏ để sen còn nguyên hạt) khoảng 20 phút đường ngấm vào hạt sen nhắc xuống là vừa.

CHÈ BƯỞI NẤU KHOAI CAU

Vật liệu:

- 500g đường cát trắng + vani
- 100g bột lọc
- 100g khoai cau cắt nhỏ
- 100g đậu xanh
- 100g đậu phộng
- 100g bưởi làm rồi
- Muối + vôi + phèn chua

Cách làm:

- Vỏ bưởi gọt lớp xanh ở ngoài, vỏ trắng thái sợi để vào một chút muối trộn đều để một giờ bóp kỹ rửa sạch. Vôi quậy với nước lạnh lóng lấy nước trong ngâm bưởi 3 giờ vớt ra rửa sạch, ngâm bưởi trong nước lạnh có pha một chút phèn chua 15 phút vớt ra rửa sạch để ráo.

- Trộn bưởi với bột lọc cho đều thả vào xoong nước sôi luộc, xem bột trong đổ ra rổ thưa dội nước lạnh cho rời ra để riêng; đường nấu với nước lạnh + vani để nguội; khoai cau rửa sạch để nguyên củ luộc vừa chín lột vỏ cắt hạt lựu để riêng; đậu xanh ngâm nước lạnh đãi vỏ hấp chín để riêng; đậu phộng rang vàng giã dập để riêng...

Múc vào ly một muỗng bưởi, một muỗng khoai cau, một muỗng đậu xanh, cho nước đường, đá bào, đậu phộng vào trộn đều.

CHÈ BƯỞI NẤU HẠT SEN

Vật liệu:

- Hai chuỗi hạt sen
- 200g bưởi làm rồi
- 500g đường phèn

Cách làm:

- Hạt sen ngâm rửa sạch nấu chín.
- Cùi bưởi cắt hạt lựu (cách làm như bài "Chè bưởi nấu khoai cau" nhưng không lăn bột).
- Đường phèn nấu nước lạnh vừa sôi hớt bọt, thả hạt sen và bưởi nấu lửa riu riu, 15 phút nhấc xuống dùng nóng.

CHÈ BỘT LỌC

Vật liệu:

- 300g bột
- 100g đậu phộng
- 300g đường thốt nốt
- 50g mè rang vàng + một chút gừng.

Cách làm:

- Cho bột vào thau, đổ nước thật sôi vào nhồi cho đến lúc bột dẻo. Đậu phộng luộc sơ để nguội lột vỏ lụa, gừng gọt vỏ giã nhỏ, đường nấu sôi với nước lạnh, hớt bọt, lọc qua xoong khác, cho gừng vào đun sôi.

- Bột viên nhỏ bằng đầu ngón tay, để hạt dậu phộng vào giữa vo tròn từng viên nhỏ, làm cho hết chỗ bột và đậu. Sau đó đem luộc với nước sôi cho đến lúc bột trong, đổ ra rổ, dội lại với nước lạnh, để ráo rồi cho vào xoong nước đường để lửa riu riu, 15 phút sau bắc xuống múc ra chén nhỏ, rải lên một chút mè rang vàng.

CHÈ MÔN SÁP VÀNG

Vật liệu:

- 500g môn
- 500g đường cát trắng
- 2 ống vani

Cách làm:

- Môn chà rửa sạch nấu chín, lột vỏ xay nhuyễn.
- Trộn đường và môn cho vào xoong với một chén nước lạnh, bắc lên lò quậy, để lửa riu riu cho đến lúc đường tới và chè đặc lại, nhắc xuống cho vani vào.
- Múc ra chén nhỏ để nguội, cho vào tủ lạnh.

CHÈ CỐM VÒNG XANH

Vật liệu:

- 100g cốm tươi
- 100g bột năng
- 400g đường phèn
- Một chút nước hoa bưởi

Cách làm:

- Quậy nước lạnh và bột trong xoong, bắc lên lò để đường vào, đun lửa riu riu cho đến lúc bột trong, rải cốm vào quậy đều bắc xuống cho vào một chút nước hoa bưởi, múc ra chén nhỏ.

CHÈ ĐẬU VÁN NẤU VỚI BỘT BÁNG

Vật liệu:

- 300g đậu ván
- 100g bột báng
- 400g đường cát trắng
- 2 ống vani
- Một chén nước tro bếp

Cách làm:

- Đậu luộc sôi với nước lạnh và nước tro, bóc vỏ rửa sạch cho vào xửng hấp chín.

- Bột báng ngâm nước rửa sạch nấu với nước lạnh, xem bột trong cho đường vào đun sôi, để đậu vào quậy nhẹ tay đừng cho đậu vỡ, 10 phút sau bắc xuống cho vani vào, múc ra chén.

CHÈ ĐƯỜNG

Vật liệu:

- 1 muỗng canh bột sắn Hà Nội
- 50g đường cát trắng
- 2 giọt nước hoa bưởi
- 2 muỗng cà phê đậu xanh đãi vỏ hấp chín
- 2 chén nước

Cách làm:

- Dùng muỗng cà nhuyễn bột sắn, trộn đường vào vừa khuấy vừa cho nước vào bột, bắc bột lên bếp khuấy trên lửa vừa, đến lúc bột trong là được. Nhấc xuống cho nước hoa bưởi vào khuấy đều, múc ra chén rắc đậu xanh vào. Dọn chè ăn cùng với xôi vò.

CHÈ SÂM BỔ LƯỢNG

Vật liệu:

- 500g đường phèn
- 2 xâu hạt sen
- 50g nhãn nhục
- 50g táo tàu
- 50g nho khô
- 10g phổ tai

Cách làm:

- Luộc chín hạt sen vớt ra, giữ nước lại.

- Đường phèn nấu sôi lọc qua xoong cho hạt sen vào nấu lửa nhỏ trong 5 phút, đổ nước hạt sen vào. Rửa táo thả vào rồi đến phổ tai, nho, nhãn nhục, chờ sôi lại nhắc xuống.

- Múc chè vào ly cho vào tủ lạnh 2 giờ trước khi dùng.

CHÈ THÙNG

Vật liệu:

- 500g đường cát trắng
- 300g đậu xanh
- 100g đậu phộng
- 10 tai nấm mèo
- 1 cây lá dứa rửa sạch bó lại
- 50g bột khoai
- 50g bột báng
- 50g táo đỏ
- 500g dừa nạo

Cách làm:

- Mua đậu xanh đã làm sạch vỏ về hấp chín. Luộc đậu phộng bóc vỏ lụa. Ngâm rửa nấm cắt sợi. Bột khoai + bột báng ngâm nước lạnh. Rửa sạch táo. Vắt dừa với nước ấm lấy một tô nước cốt để riêng. Vắt tiếp lấy nước dảo, cho đường với lá dứa vào nấu sôi vớt lá dứa ra, đổ hỗn hợp trên vào nấu. Chè vừa chín đổ nước cốt dừa vào khuấy đều, múc ra chén dùng nóng.

CHÈ KHOAI TÂY

Vật liệu:

- 400g khoai
- 400g đường thốt nốt
- 1 nhánh gừng gọt vỏ đập dập

Cách làm:

- Rửa khoai hấp chín lột vỏ cắt miếng vuông nhỏ.

- Nấu sôi đường với nước lạnh xong lọc qua xoong sạch, thả khoai và gừng vào nấu 10 phút, múc ra chén, dùng nóng.

CHUỐI RIM ĐƯỜNG

Vật liệu:

- 1 nải chuối xiêm đen vừa chín
- 300g đường + 1 trái chanh
- 1 chén nước lạnh + 1 ống vani
- 100g mè rang vàng

Cách làm:

- Nấu đường và nước lạnh trong chảo với 1 muỗng cà phê nước cốt trái chanh, đường sôi lột chuối thả vào, trộn chuối cho đến lúc đường gần tới đổ 1 muỗng cà phê nước cốt trái chanh vào trộn đều để lửa riu riu, đường vừa cạn bắc xuống đổ vani và mè vào.

CHÈ CHUỐI

Vật liệu:

- 1 nải chuối xiêm đen chín rục
- 300g bột khoai
- 500g dừa nạo
- 200g đậu phộng
- 2 ống vani
- 300g đường
- 1/2 muỗng cà phê muối

Cách làm:

- Chuối lột vỏ luộc chín với nước có pha muối. Bột khoai bẻ ngắn ngâm nước lạnh cho mềm. Đậu phộng rang vàng bóc vỏ giã nhỏ.

- Để dừa vào nước ấm trong tô vắt lấy một chén nước cốt, một chén nước dảo. Đổ chung nước dừa vào xoong với chuối, đường, bột khoai nấu chín, cho vani vào bắc xuống, múc ra chén rắc đậu phộng lên.

CHÈ HỘT GÀ - TRÀ

Vật liệu:

- 10 quả trứng gà ta
- 500g đường phèn
- 1 muỗng canh trà bạch mao

Cách làm:

- Trứng gà thả vào nước lạnh luộc chín bóc vỏ.
- Đường phèn nấu sôi với nước lạnh lọc sạch.
- Trà cho vào miếng vải thưa, cột kỹ thả vào xoong nước đường đun sôi, để trứng gà vào đun lửa nhỏ 30 phút bắc xuống dùng nóng.

CHÈ MÈ ĐEN

Vật liệu:

- 300g mè đen
- 1kg đường phèn
- 2 muỗng bột mì tinh

Cách làm:

- Mè đãi sạch cát đem xay nhuyễn.
- Đường phèn nấu với nước lạnh cho sôi hớt bọt, đổ mè vào xoong đường nấu 15 phút. Lấy nửa chén nước lạnh đổ bột mì tinh vào quậy tan, xong đổ vào xoong chè quậy đều cho chín bắc xuống dùng nóng.

CHÈ NHÃN BỌC HẠT SEN

Vật liệu:

- 100g nhãn
- 100g hạt sen tươi
- 150g đường phèn

Cách làm:

- Nhãn rửa sạch, tách bỏ hột.

- Hạt sen bóc vỏ xanh + vỏ lụa, bỏ tim sen, rửa sạch để ráo.

- Cho hạt sen + một tô nước vào xoong nấu sôi bớt lửa, hầm trên lửa nhỏ 30 phút, vớt hạt sen ra rổ để ráo nước. Cho hạt sen vào giữa cơm nhãn.

- Đường phèn nấu tan trong nước luộc sen, lược qua xoong sạch, thả hạt sen được bọc nhãn vào, nấu sôi hớt bọt, bớt lửa, hầm trên lửa nhỏ 20 phút, nhấc xuống múc ra ly. Dùng nóng hay lạnh tùy ý.

CHÈ TÁO NẤU VỚI NHO KHÔ

Vật liệu:

- 50g táo đen
- 50g nho khô
- 250g đường trắng

Cách làm:

- Táo + nho ngâm trong nước ấm 5 phút, vớt ra rửa nước lạnh thật sạch, để ráo.

- Nấu đường với 1/2 lít nước, sôi hớt bọt thật sạch, lược qua xoong sạch.

- Bắc nước đường lên bếp cho táo và nho vào, nấu sôi hớt bọt, bớt lửa nhỏ, khi nào thấy táo và nho nở căng vỏ là được, nhắc xuống để nguội, cho vào tủ lạnh trước khi dùng.

CHÈ NHÃN NHỤC

Vật liệu:

- 50g nhãn nhục
- 200g đường cát trắng

Cách làm:

- Rửa nhãn trong nước ấm, rửa lại nhiều lần trong nước lạnh, vắt ráo, gỡ rời.

- Nấu 1/2 lít nước với đường sôi hớt bọt thật kỹ, nhắc xuống lược nước đường qua xoong sạch.

- Bắc nước đường lên bếp nấu sôi cho nhãn vào, vừa sôi nhắc xuống, cho vào tủ lạnh trước khi dùng.

CHÈ ĐẬU ĐEN

Vật liệu:

- 100g đậu đen
- 200g đường phèn
- 1 lát gừng

Cách làm:

- Đậu nhặt sạch, ngâm trong nước lạnh một đêm, rửa sạch cho vào xoong với 1/2 lít nước, nấu sôi hớt bọt, bớt lửa nhỏ, đậu mềm nứt vỏ là được.

- Cho đường vào xoong với một chén nước, nấu sôi hớt bọt thật sạch, đường tan hết nhắc xuống, lược nước đường qua xoong đậu.

- Bắc đường + đậu lên bếp nấu sôi hớt bọt, bớt lửa thật nhỏ, đập gừng cho vào xoong chè, nấu trên lửa nhỏ 30 phút, nhắc xuống để nguội, cho vào tủ lạnh trước khi dùng.

CHÈ ĐẬU VÁN

Vật liệu:

- 100g đậu ván khô
- 200g đường trắng
- 2 muỗng canh nước tro
- 1/2 ống vani

Cách làm:

- Đậu nhặt sạch, cho vào xoong với 1/2 lít nước + nước tro, nấu sôi 15 phút nhấc xuống, đổ ra rổ, ngâm trong nước lạnh bóc vỏ, đem hấp chín.

- Cho đường + 1/2 lít nước nấu sôi hớt bọt, lược nước đường qua xoong sạch, bắc lên bếp cho đậu vào nấu sôi hớt bọt, bớt lửa thật nhỏ, riu riu trên lửa nhỏ 10 phút, nhấc xuống cho vani vào khuấy nhẹ tay, để nguội, cho vào tủ lạnh trước khi dùng.

CHÈ BÀ BA

Vật liệu:

- 1 củ khoai lang bí
- 1 củ sắn dẻo
- 20g bột khoai
- 3 tai nấm mèo
- 1 muỗng canh đậu phộng
- 300g dừa nạo
- 300g đường trắng
- 1 ống vani

Cách làm:

- Khoai lang gọt vỏ, cắt miếng vuông cạnh, rửa để ráo.

- Củ sắn lột vỏ, cắt miếng vuông cạnh, rửa sạch.

- Bột khoai ngâm nở, vớt ra rổ.

- Đậu phộng luộc chín, vớt ra rổ, rửa lại bằng nước lạnh.

- Nấm mèo ngâm nở bỏ gốc, cắt sợi.

- Khoai lang + củ sắn luộc sơ đổ ra rổ.

- Dừa vắt lấy một chén nước cốt và hai tô nước dảo.

- Cho khoai lang + củ sắn + đậu phộng + bột khoai + nấm mèo + đường vào xoong nước dảo, nấu sôi 15 phút trên lửa nhỏ, cho nước cốt vào khuấy đều, nhấc xuống, rắc vani, múc ra chén dùng nóng.

CHÈ BẮP

Vật liệu:

- 5 trái bắp non
- 200g đường trắng
- 1 muỗng canh bột năng
- 1 ống vani
- 200g dừa nạo

Cách làm:

- Bắp rửa nước lạnh để ráo, bào thật mỏng chung quanh bắp (bào 2/3 trái bắp).

- Nấu cùi (lõi bắp) cùng nước lạnh 15 phút, nhấc xuống vớt bỏ cùi bắp, lược lấy nước trong cho bắp bào vào nấu. Trong thời gian nấu, thỉnh thoảng quậy để bắp không bị dính nồi.

- Dừa vắt lấy một chén nước cốt.

- Bắp chín cho đường vào khuấy đều trong 15 phút trên bếp, hòa tan bột năng với nước lạnh đổ vào xoong chè.

- Nước cốt dừa khuấy đều nhấc xuống, múc ra chén dùng nóng.

CHÈ CỦ NĂNG

Vật liệu:

- 150g củ năng
- 150g đường phèn
- 1 quả trứng gà ta
- 1 ống vani

Cách làm:

- Củ năng gọt vỏ, rửa sạch cắt lát, bào sợi.

- Nấu đường phèn với 2 chén nước, đường sôi, hớt bọt, nấu tan đường nhấc xuống lược qua xoong sạch. Nấu sôi nước đường cho củ năng vào.

- Quậy lòng trắng, lòng đỏ hòa với nhau rưới vào xoong chè, khuấy đều để trứng thành từng sợi nhỏ, nhấc xuống rắc vani, múc ra chén dùng nóng.

CHÈ MÔN TÀU

Vật liệu:

- 500g môn tàu
- 300g nếp hương
- 700g đường cát
- 1/4 muỗng cà phê muối
- 1 củ gừng

Cách làm:

- Môn rửa sạch nấu chín, lột vỏ cắt miếng vuông vừa ăn, ướp 200g đường và muối.

- Nếp vút sạch, cho vào xoong đổ nước ngập 1cm, nấu sôi bớt lửa, nếp chín cho đường + môn vào trộn đều rim trên lửa nhỏ, thường xuyên trộn để nếp + môn thấm đều đường và không bị cháy.

- Gừng gọt vỏ, rửa, cắt lát mỏng, giã nhuyễn, vắt lấy nước.

- Rim chè trên lửa nhỏ 30 phút, cho nước cốt gừng vào trộn đều nhấc xuống, múc ra chén dùng nóng.

CHÈ ĐẬU NGỰ

Vật liệu:

- 200g đậu ngự tươi
- 200g đường phèn
- Vani

Cách làm:

- Đậu ngự rửa sạch, bóc vỏ, hấp chín, bóc bỏ vỏ lụa.

- Nấu tan đường, lược qua xoong sạch.

- Nấu sôi nước đường cho đậu ngự vào rim trên lửa nhỏ 5 phút, nhắc xuống múc ra chén dùng nóng hoặc lạnh.

CHÈ SEN TƯƠI + LONG TU

Vật liệu:

- 300g hạt sen tươi
- 300g đường phèn
- 3 lá long tu
- Vani

Cách làm:

- Long tu gọt vỏ, dùng muỗng múc lấy ruột rửa sạch, cắt sợi.
- Đường nấu tan, lược sạch.
- Hạt sen bóc vỏ xanh + vỏ lụa, rửa, để ráo.
- Cho hạt sen + nước vào xoong nấu sôi bớt lửa, hầm trên lửa nhỏ 30 phút, cho nước đường vào rim trên lửa nhỏ 20 phút, tiếp đến cho long tu vào khuấy đều đến khi sôi nhấc chè xuống, cho vani vào.
- Múc chè ra chén dùng nóng hoặc cho vào tủ lạnh trước khi dùng 2 giờ.

CHÈ ĐẬU XANH + LONG TU

Vật liệu:

- 200g đậu xanh cà
- 250g đường cát
- 3 lá long tu
- Vani

Cách làm:

- Long tu gọt vỏ, nạo lấy ruột, rửa sạch, cắt sợi nhỏ.
- Nấu tan đường lược sạch.
- Đậu xanh ngâm, dãi vỏ.
- Cho đậu xanh + nước vào xoong, đun sôi bớt lửa, nấu trên lửa nhỏ đến lúc đậu xanh vừa nở, cho đường vào rim 10 phút, cho long tu vào khuấy đều, đun sôi nhấc xuống, cho vani vào.
- Múc chè ra chén dùng nóng hoặc cho vào tủ lạnh trước khi dùng.

CHÈ CỦ SEN + NHO KHÔ

Vật liệu:

- 100g củ sen
- 50g nho khô
- 150g đường phèn
- Vani

Cách làm:

- Củ sen gọt vỏ, bào mỏng, rửa sạch để ráo.
- Nho rửa nước ấm, xóc ráo.
- Nấu tan đường lược vào xoong sạch.
- Nấu sôi nước đường cho củ sen + nho vào rim trên lửa nhỏ 30 phút, nhấc xuống cho vani vào.
- Múc chè vào ly để vào tủ lạnh trước khi dùng.

CHÈ KÊ

Vật liệu:

- 200g kê
- 300g đường cát
- 50g đậu xanh cà
- 1 cái bánh tráng nướng
- Vani

Cách làm:

- Đậu xanh ngâm, đãi sạch vỏ, hấp chín, xay nhuyễn.
- Đường nấu tan lược sạch.
- Kê đãi sạch, xóc ráo.
- Cho kê vào xoong đổ nước ngập 2cm nấu sôi, khuấy liền tay đến lúc kê nở, cho nước đường + đậu xanh vào khuấy đều trên lửa nhỏ 15 phút, nhấc xuống cho vani vào.
- Múc chè ra chén dùng nóng hoặc nguội với bánh tráng nướng.

CHÈ HOÀNG TINH

Vật liệu:

- 100g bột hoàng tinh
- 150g đường phèn
- Vani

Cách làm:

- Cho đường + nước vào xoong nấu sôi hớt bọt, bớt lửa, riu trên lửa nhỏ 10 phút, nhấc xuống lược qua xoong sạch, để nguội.

- Cho bột hoàng tinh vào khuấy tan trong nước đường, bắc lên bếp khuấy đều trên lửa nhỏ đến lúc bột trong, nhấc xuống cho vani vào.

- Múc chè ra chén dùng nóng.

CƠM RƯỢU

Vật liệu:

- 500g nếp ngon
- 1 cục vôi ăn trầu màu trắng
- 1 cục phèn chua
- 2 viên men nhỏ
- 1 xấp lá chuối
- 50g đường cát
- 1 chén nước

Cách làm:

- Cho đường + 1 chén nước vào xoong nấu sôi, đường tan hết nhấc xuống để nguội.

- Vôi + phèn chua giã nhuyễn cho vào thau nước khuấy tan, lóng lấy nước trong dùng để ngâm nếp.

- Nếp vút sạch, đổ nước phèn và vôi

lóng trong vào ngâm một đêm, đổ ra rổ vút lại thật sạch, hong ráo.

- Nấu sôi nước cho nếp vào khuấy đều, 5 phút sau chắt nước, riu trên lửa nhỏ đến lúc nếp chín, lót lá chuối vào mâm trải xôi mỏng trên lá để nguội.

- Men giã nhuyễn, rắc và trộn men thấm đều vào xôi. Vò viên xôi xếp vào thau sành, đậy lá kín, ủ 2 ngày mở ra, vắt lại viên cơm rượu cho chặt, xếp vào lọ thủy tinh đổ chén nước đường vào, đậy nắp kín.

- 3 ngày sau cho vào tủ lạnh trước khi dùng.

YAOURT

Vật liệu:

- 1 hũ sữa chua cái
- 1 hộp sữa đặc
- 1 hộp sữa bò nước sôi
- 1/2 lít nước chín để nguội

Cách làm:

- Sữa đặc khui đổ vào thau, chế thêm một lon sữa bò nước sôi khuấy đều, đổ nửa lít nước chín vào.

- Sữa chua cái đổ ra tô quậy tan, đổ vào thau sữa quậy đều. Múc các hỗn hợp đổ vào hũ đậy nắp lại.

- Đun một xoong nước sôi 70°C sắp những hũ sữa chua vào xoong (nước chỉ ngập đến cổ hũ) đậy nắp xoong kín, nước nguội, cho các hũ sữa chua vào tủ lạnh.

Mục lục

Xôi gấc	5
Xôi hạt sen	7
Xôi khúc	8
Xôi dừa	9
Xôi đậu phộng	10
Xôi bắp	12
Xôi bắp non	14
Xôi đậu xanh	15
Xôi gà	16
Xôi vò (cách 1)	18
Xôi vò (cách 2)	19
Xôi đậu đen	21
Xôi khoai từ	23
Xôi đậu trắng	24
Xôi nếp than	26
Xôi lá dứa	28
Xôi sầu riêng	30

Xôi xiêm 31
Xôi nén 33
Xôi chiên 34
Xôi lạp xưởng 35
Xôi gà chiên xé sợi 36
Xôi trắng, giò heo hon 38
Xôi gà rô ti 40
Xôi chà bông thịt heo 42
Xôi mặn 43
Chè hạt sen 45
Chè bưởi nấu khoai cau 46
Chè bưởi nấu hạt sen 48
Chè bột lọc 49
Chè môn sáp vàng 50
Chè cốm vòng xanh 51
Chè đậu ván nấu với bột báng 52
Chè đường 53
Chè sâm bổ lượng 54
Chè thưng 55
Chè khoai tây 56
Chuối rim đường 57

Chè chuối 58
Chè hột gà - trà 59
Chè mè đen 60
Chè nhãn bọc hạt sen 61
Chè táo nấu với nho khô 62
Chè nhãn nhục 63
Chè đậu đen 64
Chè đậu ván 65
Chè bà ba 66
Chè bắp 68
Chè củ năng 69
Chè môn tàu 70
Chè đậu ngự 72
Chè sen tươi + long tu 73
Chè đậu xanh + long tu 74
Chè củ sen + nho khô 75
Chè kê 76
Chè hoàng tinh 77
Cơm rượu 78
Yaourt 79

Các món ăn chơi:

XÔI CHÈ VIỆT NAM

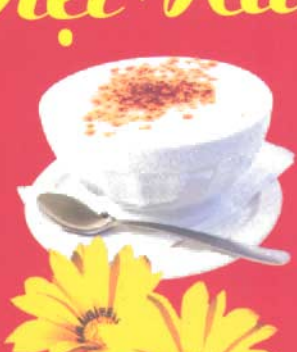
Chịu trách nhiệm xuất bản: Mai Quỳnh Giao
Biên tập: Vân Trang
Bìa : Ngọc Anh
Sửa bản in : Thanh Vân

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ
39 Hàng Chuối - Hà Nội.
ĐT: 9.717979 - 9.717980 - 9.710717 - 9.716727 - 9.712832 . FAX: 9.712830
Chi nhánh :
16 Alexandre De Rhodes - Q. I - TP Hồ Chí Minh. ĐT: 8.294459

In 2.000 cuốn, khổ 10,3x18 cm, tại Công ty in Thống Nhất, Hà Nội. Số in: 352/TN - Giấy chấp nhận KHXB số: 11/1477 XB. CXB ký ngày 12/12/2002. In xong và nộp lưu chiểu quý II năm 2003

CÁC MÓN ĂN CHƠI:

Xôi chè Việt Nam



¥016 1

MS: 6C8.1477.2002
50.PN.2003
Gia
8.00